Heimatkundliche Beilage
zum Amtsblatt der
Bezirkshauptmannschaft Amstetten

Nr. 253 1. Mai 1992 21. Jahrgang

# Obstmost ist wieder "in"

**Laudatio von Obstbaudirektor Ing. Karl Holzer anläßlich der 1. Mosttaufe am 20.1.1992 in Abetzdorf beim Mostbauern Ferdinand Litzellachner.**

Der Obstmost ist gerade im Mostviertel ein altes, bekanntes Getränk und war früher neben Bier, Wasser und Fruchtsäften das einzige weit verbreitete allgemein übliche Getränk. Unser Viertel, eines der ältesten, wird auch Mostviertel genannt. Most wurde überall, in jedem Bauernhaus und bei jedem Besuch bei Freunden angeboten.

Erst in unserer Zeit, besonders nach dem 2. Weltkrieg, hat Obstmost seine Bedeutung verloren, und der Begriff Most wurde sogar im Weingesetz für Traubensaft verwendet. Oftmals haben die Bauern den Obstmost

im Keller kaputt werden lassen und sind in ein Geschäft gefahren, um sich Bier, Cola oder eine Limonade zu kaufen, weil man es sich leisten konnte.

Erst mit Beginn der 80er Jahre hat sich das Image des Mostes wieder gehoben. Durch vielfache Information und Werbung wurde Obstmost "wieder entdeckt". Heute ist Obstmost wieder "in". Er bekommt jenen Platz in der Gesellschaft, den er verdient, und wird als natürliches, wertvolles Getränk auch gerne gekauft und getrunken. Wie bei Wein hat sich der Obstmost auch durch hohe Kellertechnologie zu einem hohen Qualitätsprodukt entwickelt, und es werden immer mehr Spezialitäten, von Mischmost über reinen Apfel- oder Birnenmost, ja sogar sortenreine Moste, auf den Markt gebracht, die auch sehr gute Preise erzielen. Weitere Spezialitäten aus Obst wie naturreine Fruchtsäfte, Cider oder Obstsekt werden immer mehr bekannt und gerne gekauft.

Obstmost ist schon deswegen ein wertvolles Produkt, weil durch eine gute Verwertung auch die Wirtschaftlichkeit wieder ansteigt. Die alten Mostobstbäume bleiben wieder erhalten, und eine Mostviertler Landschaft ohne Mostobstbäume wäre ja fast undenkbar.

In der immer stärker werdenden sogenannten Grünwelle und bei immer höherem Gesundheitsbewußtsein hat der Obstmost auch wieder hohe gesundheitliche und ökologische Bedeutung. Ernährungsphysiologisch ist Obstmost ein wertvolles Getränk, weil es die Verdauung anregt und durch die guten Säuren Fett aufschließt. Most beugt auch der Verkalkung vor, wie ein oberösterreichischer Arzt vielfach behauptet, wenn er bei chirurgischen Eingriffen sofort am Zustand der Gefäße den Mosttrinker erkennt. Most wirkt erfrischend, enthält kaum Zuckerreste und ist daher auch für die Diätkost geeignet. Most wird in der Regel aus naturbelassenem, ungedüngtem und ungespritztem Obst gewonnen und ohne chemische Zusätze und ohne sonstige Veränderungen durch reine physikalische kellertechnische Maßnahmen erzeugt.

Die Qualität des Mostes beruht immer auf der guten Qualität des Obstes. Dieses soll reif und sauber sein und sich möglichst aus mehreren Sorten zusammensetzen. Ein sauberer Preßvorgang und eine richtige Gärung (Untergärung) mit Rein-Gärhefe und ein anschließendes richtiges Behandeln des Mostes, (d.h. Most muß entsprechend gelagert und von Geläger abgezogen sein) sind die Voraussetzungen für eine Stabilisierung und lange Haltbarkeit des Produktes. Most ist in der Behandlung immer noch empfindlicher als Wein, weil er einen geringeren Alkohol- und meistens auch einen niedrigeren Säuregehalt hat. Eine ordentliche kellertechnische Behandlung garantiert auch ein langes Halten des Qualitätsmostes. Die sogenannten Landessäuren sind fast immer schlecht behandelte Moste, wo bereits eine Essigsäuregärung eingesetzt hat und der Konsument oft nicht weiß, soll er das Produkt zum Trinken oder zum Salatmachen verwenden. Guter Qualitätsmost hat in der Regel zwischen 6 und 7 % Alkoholgehalt und 6 - 9 %o Säure - keine flüchtige Säure (Essigsäure) - ist klar, sauber und von sortentypischem Geschmack. Die Farbe ist je nach verwendeter Obstart von Hellgelb bis Goldgelb.

Qualitätsmost gebührt auch im Verkauf - ein seinem Produktionsaufwand angemessener Preis und darf schon aus Fragen des Images nicht unter seinem Wert verkauft werden. Zu einem "billigen Jakob" macht man sich selbst.

Aus all diesen erwähnten Aspekten kann man dem Most auch in Zukunft eine sehr positive Entwicklung voraussagen, wenn die Bauern auch bereit sind, das gute, natürliche Produkt in hoher Qualität und zu vernünftigen Preisen auf den Markt zu bringen. Immer öfter sollte es heißen

**"Prost mit Most".**